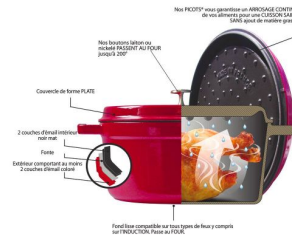


Cocotte en fonte ronde noire, émaillée intérieur et extérieur, idéale pour 4 à 5 personnes.



Staub



Un savoir-faire français unique pour une cuisson savoureuse

Avec son design intemporel et son format généreux, la **cocotte Staub 26 cm noir** s'impose comme l'ustensile incontournable pour des repas conviviaux de 4 à 5 personnes. Fabriquée en **fonte émaillée** en Alsace, elle incarne l'authenticité et l'exigence d'un savoir-faire transmis depuis des générations. Sa teinte noire élégante lui permet de passer de la cuisine à la table avec raffinement, tout en assurant des performances de cuisson inégalées.

Les atouts essentiels de la cocotte Staub 26 cm noir

- Fonte de haute qualité pour une **diffusion homogène de la chaleur** et une excellente rétention.
- Couvercle plat équipé de picots® pour un **arrosage continu** et des plats toujours moelleux.
- Émailage noir mat intérieur, résistant aux rayures et idéal pour **saisir, rôtir et caraméliser**.
- Adaptée à toutes les sources de chaleur, y compris induction, et compatible avec le four.
- Capacité parfaite pour préparer des mijotés, des rôtis, de la volaille ou même du pain maison.

Une utilisation polyvalente au quotidien

La **cocotte Staub noire de 26 cm** ne se limite pas aux recettes traditionnelles. Elle vous accompagne aussi bien pour des plats familiaux mijotés longuement que pour des cuissons rapides et saisies intenses. Sa capacité en fait un allié pratique pour recevoir, mais également pour préparer à l'avance vos repas festifs. Elle conserve aussi bien la chaleur que le froid, vous permettant de servir vos préparations chaudes ou vos mets frais directement à table.

Conseils d'entretien simples

Grâce à son **émailage de qualité supérieure**, l'entretien de cette cocotte est facilité. Un lavage doux à la main suffit pour préserver ses performances et son éclat. Pour prolonger sa longévité, évitez les chocs thermiques et préférez des ustensiles non abrasifs.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

- Capacité : idéale pour 4 à 5 personnes

- Longueur totale : 32,7 cm
- Hauteur avec couvercle : 16,7 cm
- Hauteur sans couvercle : 11,8 cm
- Longueur poignée ou manche : 3,50 cm

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	16.70 cm	Contenance	5.25 l
Diamètre	26,0 cm	Poids	5.70 kg
Couleur	Noir	Température maxi	+ 260
Température mini	- 20	Matière	Fonte
Compatibilité	Cuisson tous Feux dont Induction	Passage lave-vaisselle	Oui

Référence : 0300000979

Produit de la même gamme	
0300000980	Cocotte fonte gris ø 26cm
0300000991	Cocotte fonte gris ø 28cm
0300000992	Cocotte fonte cerise ø 24cm
0300002075	Cocotte fonte cerise ø 20cm
0300002052	Cocotte fonte gris ø 20cm
0300000978	Cocotte fonte gris ø 24cm
0300002076	Cocotte fonte cerise ø 30cm
0300002077	Cocotte fonte gris ø 30cm
0300000977	Cocotte fonte noir ø 24cm
0300000979	Cocotte fonte noir ø 26cm
0300000990	Cocotte fonte noir ø 28cm
0300000975	Cocotte fonte noir ø 22cm
0309080264	Cocotte fonte ronde cerise ø 18cm
0300000976	Cocotte fonte gris ø 22cm
0309342311	Cocotte fonte cerise ø 22cm
0309342315	Cocotte fonte noire ø 20cm